

INGREDIENTI

240 Grammi GARDEN GOURMET Vuna

1 confezione di bignè pronti (circa 16 bignè)

70g di Maionese Vegetale

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 cucchiaio di Olio extravergine di Oliva

q.b. di Paprika affumicata

q.b di Granella di Pistacchi



Prova a preparare questi deliziosi e facilissimi pasticcini salati con il Vuna, perfetti da servire nei tuoi aperitivi o nelle tue cene in compagnia. Un inizio perfetto per le tue cene di Natale!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Frullare il composto

In un frullatore inserite il Vuna, la maionese, il concentrato di pomodoro e l'olio e frullate a più riprese.

Se fosse necessario ammorbidire il composto, aggiungete qualche cucchiaio di acqua.

A piacere condite anche con paprika affumicata e una volta ottenuto un compost omogeneo trasferitelo nella sac a poche

2. Condire i bignè

Tagliate la parte alta dei bignè e farciteli con la mousse al Vuna.

Spennellate il cappello dei bignè con altra maionese vegetale e passateli nella granella di pistacchi, poi chiudete i bignè.

Servite subito.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT